METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020

E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

Manual de Instruções

Processador de Alimentos

Modelos

PA -7SE e PA - 7LE

22999.7 - Novembro / 2013

SUMÁRIO

1. Introdução

1.1 Segurança

Quando usados **INCORRETAMENTE,** os Processadores de Alimentos Mod. PA-7SE e PA-7LE são máquinas potencialmente **PERIGOSAS.** Manutenção, limpeza ou qualquer outro serviço, somente deverão ser feitos por pessoas devidamente treinadas e com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Desconecte a máquina da rede elétrica quando desejar retirar quaisquer das partes móveis, para fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.2 Nunca utilize instrumentos que não fazem parte da máquina para auxiliar na operação da mesma.

1.1.3 Antes de ligar a máquina, verifique se o disco Nº 01 (Fig.03) e a câmara dos discos Nº 02 (Fig.01) estão firmes em suas posições.

1.1.4 Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre a máquina.

1.1.5 Nunca utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

1.1.6 Nunca introduza os dedos ou qualquer outro objeto, que não seja o soquete Nº01 e 06 (Fig.01), na abertura de alimentação da máquina.

1.1.7 Nunca abra a câmara dos disco Nº 02 (Fig.01) sem ter certeza da completa parada do disco Nº 01 (Fig.03).

1.1.8 Nunca introduza os dedos ou qualquer outro objeto na abertura de saída dos produtos processados. Mantenha sempre as mãos afastadas das partes móveis.

1.1.9 Nunca ligue a máquina com mãos, sapatos ou roupas molhadas.

1.1.10 Ao instalar a máquina, não esqueça de ligar o fio de aterramento.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência SIEMSEN.

5.3 Esquema Elétrico Mod. PA-7SE e PA-7LE

Chave Liga/Desliga

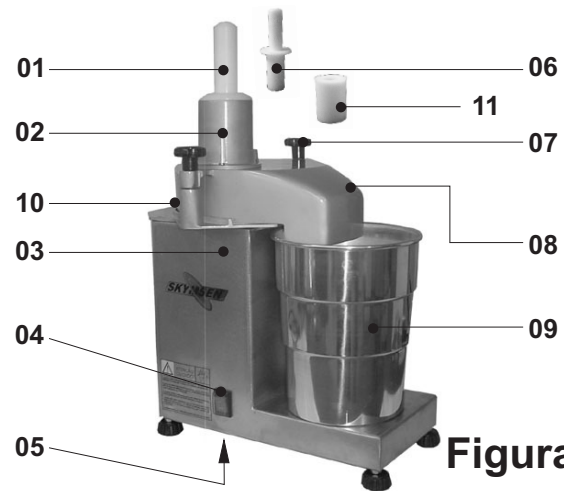
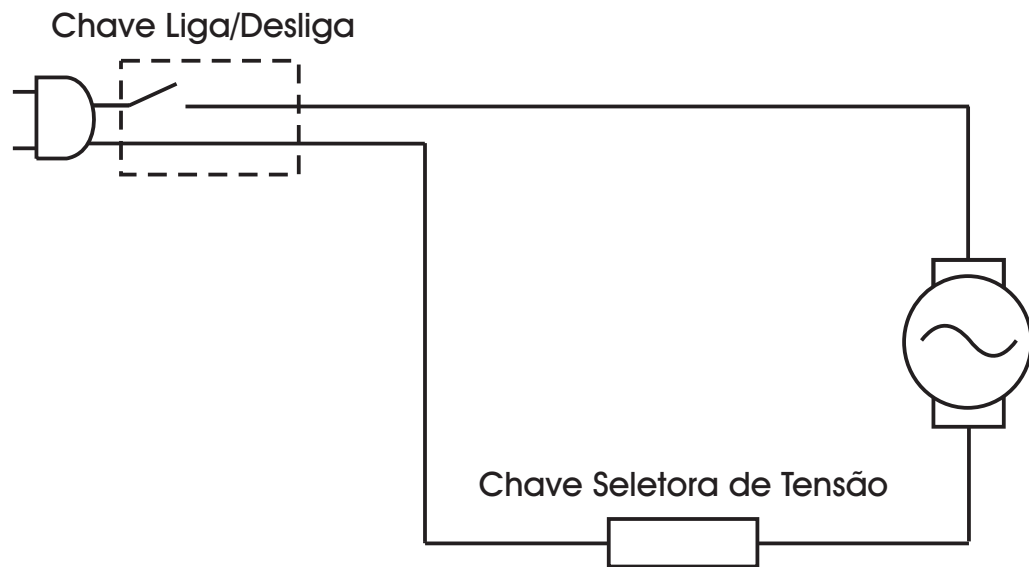
Chave Seletora de Tensão

01 - Soquete Maior
02 - Camara dos Discos
03 - CS Estrutura
04 - Chave Liga/Desliga
05 - Chave Seletora de Tensão
06 - Soquete Menor
07 - Manípulo
08 - Etiqueta Atenção
09 - Vasilha Coletora
10 - Base da Câmara
11 - Bocal Móvel

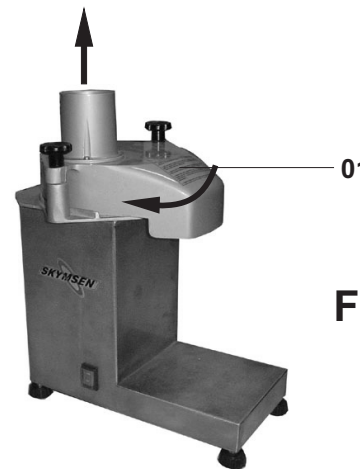
Figura - 01

01 -Câmara dos Disco

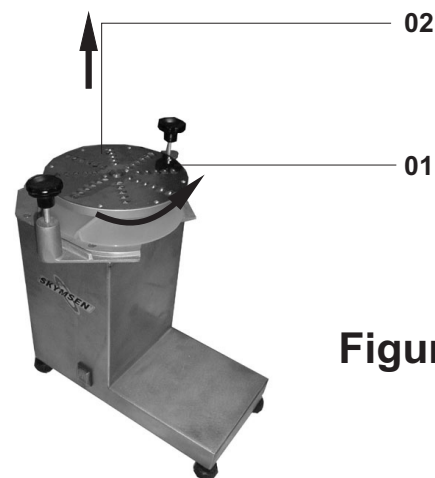
Figura - 02

01 - Disco
02 - Eixo Central

Figura - 03

1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

Características	Unidade	PA-7SE PA-7LE
Produção		variável
Tensão	[V]	110/220
Freqüência	[Hz]	50 ou 60 (*)
Potência	[CV]	0,33 ou 0,5
Consumo	[kW/h]	0,24 ou 0,37
Altura	[mm]	610
Largura	[mm]	320
Profundidade	[mm]	440
Peso Líquido	[kg]	18.4
Peso Bruto	[kg]	21,3

(*) A freqüência será única, de acordo com o motor que a máquina estiver equipada.

1.4 Discos Disponíveis

Os Processadores de Alimentos são máquinas de bancadas capazes de realizar diversos tipos de cortes, tais como: rodelas fatiadas, desfiados, ralados, podendo processar praticamente quase todos os tipos de vegetais, conservando suas propriedades nutritivas, cor e sucos, além de evitar o desperdício.

Na tabela - 02 estão descritos os discos disponíveis, bem como as dimensões de corte e o código dos mesmos.

	QUADRO 02	
Denominação	**Dimensões de Corte Aproximadas**	**Código**
Disco Desfiador Z3	Diâmetro de 3 mm	09610.5
Disco Desfiador Z5	Diâmetro de 5 mm	09612.1
Disco Desfiador Z8	Diâmetro de 8 mm	09613.0
Disco Fatiador E1	Espessura de 1 mm	09604.0
Disco Fatiador E3	Espessura de 3 mm	09605.9
Disco Ralador V	-	09609.1

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

Para um bom desempenho da máquina, o Processador de Alimentos deve ser colocado sobre uma superfície estável com, preferencialmente, 850 mm de altura.

Verifique a tensão da rede elétrica a qual será conectado o plug do Processador de Alimentos, se é 110 ou 220 Volts. Em seguida, ajuste a tensão da máquina à tensão encontrada na rede elétrica, para tanto, na parte inferior da máquina, existe uma chave seletora de tensão, movimente a chave seletora para a tensão desejada.

Problemas	Causas	Soluções
* Cheiro de queimado e/ou fumaça.	* Problema no motor elétrico, ou outras partes elétricas.	* Chame a Assistência
* A máquina liga, mas demora para começar a girar o disco.	* Capacitor de partida do motor defeituoso. * Correias patinando.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada. * Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* Ruídos estranhos.	* Câmara mal fixada. * Rolamento defeituosos.	* Retire a Câmara dos Discos e posicione a mesma corretamente. * Chame a Assistência * Aperte os Manípulos
* Vazamento na Câmara dos Discos.	* Os Manípulos (Nº07) Fig.01 estão frouxos. * Acúmulo de sujeira entre a Base (Nº10) Fig.01.e a Câmara dos discos (Nº02) Fig.01.	* Aperte os Manípulos * Faça uma limpeza conforme indica o item 3.4

5.2 Ajustes e Substituições de Componentes

5.2.1 Afiação das Lâminas.

As lâminas são removíveis e, portanto, podem ser facilmente afiadas, porém deve-se ter especial atenção para manter o ângulo de corte. As lâminas devem ser afiadas usando uma lixa fina ou uma pedra de amolar. Utilize uma chave de fenda para a remoção das mesmas.

4.6.2 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.
A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

Os Processadores de Alimentos foram projetados para necessitarem o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.
Caso haja algum problema com o seu Processador de Alimentos, verifique a Tabela-04 a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.
Além disso, a Empresa coloca a disposição toda à sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados SIEMSEN).

Tabela - 04

Problemas	Causas	Soluções
* Corte Irregular.	* Lâminas dos discos sem corte.	* Faça a afiação das mesmas conforme item 5.2.1 (Afiação das Lâminas).
* O disco para durante a operação.	* Falta de Energia elétrica na máquina.	* Verifique se o plug está conectado a tomada, e se há energia na rede
	* Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.

O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos onde um deles é o pino de aterramento - fio terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

2.2 Pré-Operação

IMPORTANTE
Antes de colocar a Câmara dos Discos, verifique se o disco está bem encaixado, evitando assim danos à mesma.

Inicialmente, verifique se o Processador de Alimentos está firme na sua posição. Antes de usá-lo, deve-se lavar com água e sabão, as partes que entram em contato com o produto a ser processado.

3. Operação

3.1 Acionamento

IMPORTANTE
Desligue a máquina sempre que desejar trocar os discos.
Espere a completa parada do disco, antes de retirar a Câmara dos Discos.

Observação

Para a sua maior segurança,leia todos os adesivos afixados na máquina.

Tenha certeza de que a câmara dos discos esteja devidamente travada. O acionamento da máquina é feito apertando o botão vermelho Liga/Desliga Nº04(Fig.01), localizado na lateral esquerda da máquina.

3.2 Colocação dos Discos

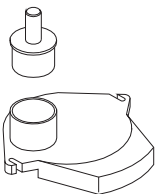
3.2.1 Com a máquina desligada e o disco parado, remova o soquete Nº01 (Fig.01) e retire a Câmara dos Discos Nº02 (Fig.01). Para tanto afrouxe os manípulos Nº07 (Fig.01) e gire a Câmara dos Disco Nº02 (Fig.01) no sentido anti-horário aproximadamente 1/5 de volta.

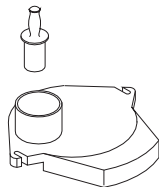
3.2.2 Tenha cuidado com as lâminas do disco selecionado. Encaixe-o no eixo Nº02 (Fig.03) girando-o ligeiramente no sentido anti-horário, para obter seu perfeito travamento.

3.2.3 Encaixe a Câmara dos Discos Nº02 certificando-se de que a mesma encontra-se perfeitamente travada, para isso aperte os manípulos Nº07 (Fig.01).

3.3 Procedimento para Alimentação

IMPORTANTE
Sob nenhuma circunstância utilize instrumentos para empurrar o produto a ser processado para o interior do bocal da Câmara dos Discos, muito menos as mãos, utilize sempre o soquete Nº01 ou 06 (Fig.01) para fazer a referida operação.

Utilize os Soquetes conforme figura abaixo

Modo CORRETO

Nunca utilize o Soquete Menor no Bocal Maior, pois danos irreparáveis irão ocorrer

Modo INCORRETO

Os processadores de alimentos, são máquinas que trabalham em alta velocidade e para tanto necessitam que a alimentação seja igualmente rápida.

Para alimentá-los, retire o soquete Nº01ou 06 (Fig.01) coloque o produto a ser processado dentro do bocal e empurre-os para baixo usando sempre o soquete. Para produtos de menor tamanho como: cenouras e produtos SIMILARES utilize o bocal menor.

4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) a(s) correia(s) a(s) corrente(s) a(s) engrenagem(ns) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando há ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina. JAMAIS opere a máquina sem alguns de seus acessórios de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Mantenha a máquina sempre limpa. Para tanto DESLIGUE-A DA TOMADA.

Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e nem entre a(s) corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE-A DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE
Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto à máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

4.3 Inspeção de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem(ns).

IMPORTANTE
Não force demasiadamente os Soquetes para empurrar o produto no interior da máquina. Utilize produtos resfriados para melhor desempenho.

3.4 Limpeza

IMPORTANTE
Nunca faça limpeza com a máquina ligada a rede elétrica, para tanto retire o plug da tomada. Antes de retirar a câmara dos discos, certifique -se da completa parada do disco.

Todas as partes móveis devem ser removidas e limpas.

A seguir descreveremos o procedimento a ser seguido para a remoção das partes móveis:

3.4.1 Desligue a máquina e em seguida desconecte o plug da rede elétrica.

3.4.2 Retire o soquete Nº01 ou 06(Fig.01), e a vasilha coletora Nº 09 (Fig. 01).

3.4.3 Afrouxe os manípulos Nº07 (Fig.01).

3.4.4 Para remover a Câmara dos Discos rotacione a mesma conforme indica a (Figura-02) Pág. 03.

3.4.5 Cuidado com as lâminas de corte, segure o disco girando-o no sentido anti-horário em seguida puxe-o para cima. Desta forma retira-se o mesmo.

3.4.6 Lave todas as partes com água quente e sabão neutro,passe um pano umedecido pela mesma solução no gabinete (Estrutura) e na Base da Câmara.

IMPORTANTE
Ao lavar os discos tome cuidado com as suas lâminas. Não bata com objetos rígidos nos mesmos, evitando assim o amassamento.

3.3.1 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de **"ferrugem"**, que **SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS**, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora. Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, **somente com água corrente**, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, **evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas**.

O enxágüe e a secagem, são extremante importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE
Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, acido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável:

Por geralmente possuírem **CLORO** na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (*pitting*) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos **não devem** ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também **deverão ser evitadas**.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE:
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique Ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e àqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensões elevadas. Estes, quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.